



Risoto margherita



Rendimento

10



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Arroz arbóreo	3 xícaras e meia (chá)	600 g
Vinho branco seco	Meia xícara (chá)	100 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	3 colheres e meia (chá)	17,5 g
Água fervente	2,2 L	2,2 l
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades grandes	340 g
Folhas de manjericão	2 colheres (sopa)	10 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	4 colheres (sopa)	60 g
Queijo parmesão (ralado)	3 xícaras (chá)	300 g
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o arroz e misture

até ficar bem envolvido pelo azeite.

2. Regue com o vinho e mexa por 2 minutos, ou até secar. Adicione o Caldo SAZÓN® Profissional, previamente dissolvido na água, aos poucos, mexendo sempre por 15 minutos.

3. Quando o risoto estiver "al dente", junte o tomate, as folhas de manjeriço, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, e o queijo parmesão, e misture. Retire do fogo, incorpore a manteiga gelada e sirva em seguida.